



Point d'étape Manger Bio&Local à la cantine

1. L'origine et les objectifs du projet « Manger Bio&Local à la cantine »

La démarche « Manger Bio&Local, Labels et Terroir » est initiée et portée depuis 2010 par l'institution départementale. Elle vise à accompagner les collèges et les établissements médicosociaux à s'approvisionner en direct auprès de fournisseurs bio et locaux. Cette démarche concerne aujourd'hui 41 collèges publics et 16 établissements pour personnes âgées et handicapées.

Cette démarche de développement durable, action prioritaire de l'Agenda 21 du Département, a pour objectifs :

- d'améliorer la qualité alimentaire en restauration collective en permettant aux services de restauration de la compétence du Département et de ses partenaires d'atteindre les objectifs du Grenelle de l'Environnement (20 % de produits bio et 20 % de produits labellisés, locaux et vendus en circuits courts) ;
- de sensibiliser tous les acteurs de cette démarche (cuisiniers, gestionnaires, convives et leurs familles, encadrants...) à la consommation et à l'achat local de qualité ;
- de pérenniser et dynamiser la production et la transformation locale des denrées alimentaires de qualité.

En septembre 2015, le Président suivi du Conseil d'Administration de l'Association des Maires des Pyrénées-Atlantiques ont manifesté leur intérêt pour développer l'approvisionnement en produits bio et locaux des cantines des écoles publiques du 1^{er} degré. L'association s'est alors rapprochée du Département, qui dispose, au travers de sa démarche « Manger Bio&Local, Labels et Terroir », d'une expérience de 7 ans dans ce domaine. Un partenariat s'est formalisé par la signature d'une convention, le 12 septembre 2016, pour adapter le dispositif départemental. Le projet a été baptisé « Manger Bio&Local à la cantine ».

Les nouveaux objectifs de la démarche sont de sensibiliser l'ensemble des élus locaux sur ces enjeux (santé alimentaire, relocalisation alimentaire...) et de démultiplier l'action du Département sur deux territoires pilotes par le développement de synergies territoriales autour de collèges déjà engagés dans « Manger Bio&Local, Labels et Terroir ».

2. Les étapes du projet

Axe 1 Diagnostic territorial et sensibilisation à l'approvisionnement local de qualité

Connaissance des modes de gestion

L'Association des Maires a lancé en septembre 2016 une enquête départementale sur les modes de gestion des services de restauration des communes disposant d'une école publique au moins.

73,5 % des communes interrogées ont répondu quant à leur mode de gestion. 51 communes (20 %) disposent d'une cuisine autonome et 202 font appel à un prestataire privé ou public.

Sensibilisation des élus locaux

Le 15 février 2017 à Salies-de-Béarn, un premier temps fort a été proposé à destination de tous les élus locaux du département autour de deux tables rondes : « Construire mon projet alimentaire » et « La restauration collective, levier du développement économique local ».

A partir de septembre 2017, des séances d'information seront proposées aux élus et agents. Certains contenus seront adaptés en fonction du mode de gestion des cuisines que l'enquête a permis de recenser (notamment sur la question des marchés publics pour les cuisines en régie directe ou concédées).

Enfin, les élus seront invités à participer au "Forum Manger Bio&Local, Labels et Terroir" proposé en octobre chaque année. Les maires présents ou représentés permettront d'identifier les communes motivées, pour un déploiement ultérieur.

Axe 2 Développement de synergies territoriales

Identification de territoires pilotes pertinents

Sur la base des premiers résultats de l'enquête, deux territoires tests ont été identifiés, réunissant les critères suivants :

- Le volontariat d'au moins deux communes pour intégrer le projet ;
- La gestion en régie de la cuisine par les communes volontaires (cuisine autonome) ;
- Une dynamique locale forte en matière de production/transformation de denrées alimentaires ;
- La proximité d'un collègue « tête de pont ».

Les communes des deux territoires tests retenus sont :

- Béarn : Morlaàs - Saint-Castin – Simacourbe - Monein - Sauvagnon - Sévignacq ;
- Pays basque : Mendionde - Urt - Briscous - Sames - Bidart - Mouguerre.

Accompagnement des collectivités et établissements volontaires

Les territoires tests seront accompagnés sur :

- La réflexion à la rédaction d'un projet alimentaire territorial. Ce volet doit permettre aux élus locaux de s'interroger sur toutes les dimensions d'un projet alimentaire qualitatif.
- L'organisation de l'approvisionnement local : de l'identification des fournisseurs en mesure de livrer la restauration collective, jusqu'à la recherche de solutions innovantes pour mutualiser les moyens.
- La mise en relation entre chefs cuisiniers d'établissements et producteurs bio et locaux des deux territoires, par la mise à disposition de la base de données départementale et l'organisation de rencontres professionnelles.
- L'impact de l'introduction de produits frais et locaux sur les conditions de travail des agents. Ce volet doit permettre de sensibiliser les élus sur les conséquences en termes d'organisation du travail des agents (les horaires, l'équipe, le matériel, les nouvelles techniques culinaires, la pénibilité...) et donc d'anticiper les conséquences sur l'aménagement de l'espace, la logistique, l'organisation des postes de travail.
- Le diagnostic de l'approvisionnement en produits bio et locaux. Les outils existants ont été adaptés et mis à disposition des collectivités et établissements des territoires pilotes pour mesurer le point de départ et la progression des taux d'introduction de produits bio et locaux, ainsi que l'impact sur le coût des denrées alimentaires.

- La réflexion sur la mise en place d'actions éducatives, notamment dans le cadre des activités périscolaires. Des outils seront mis à disposition pour encourager les porteurs de projets à accompagner leurs démarches d'actions éducatives.

Formation et communication auprès des collectivités et établissements volontaires

Un plan de formation, pour les agents, d'une part, et pour les élus locaux, d'autre part, sera donc spécialement créé sur la base des besoins diagnostiqués. Plusieurs actions de formation seront mises en place au cours du projet (marchés publics, atelier de pratiques culinaires...).

Tout au long de l'année des actions de communication seront proposées. Des communications et impressions de livrables sont d'ores et déjà envisagées autour de "Manger Bio&Local : stop aux idées reçues". D'autres livrables pourront être conçus.

3. Le chronogramme 2017

| Chronogramme | | Actions |
|--------------|--------------------------------|--|
| Janvier | Janvier | Analyse de l'enquête sur les modes de gestion des restaurations scolaires du 64 Définition du plan de formation/information 2017 |
| | 5 janvier | Réunion du Groupe Approvisionnement (CD64) pour la construction méthodologique de l'animation des territoires tests |
| | 6 janvier | Réunion du Comité de Pilotage « Manger Bio&Local à la cantine » en présence des élus du Département et de l'ADM64. |
| | 16 et 18 janvier | Etape 1 TEST : 2 réunions dans les territoires tests avec pour thème principal l'approvisionnement local : - présenter des nouveaux périmètres des territoires tests et de l'enquête ; - présentation des structures agricoles ; - diffusion des premiers outils dont l'outil de suivi des achats. |
| Février | Février | Diagnostic sur site des communes tests (réalisé par un binôme associations de producteurs fermiers et bio). |
| | 15 février | Table Ronde "Construire mon projet alimentaire territorial" et "Relocalisation alimentaire : la restauration collective, levier du développement économique local" |
| Mars | 16 mars | Réunion du Groupe Approvisionnement pour la construction méthodologique de l'animation des territoires tests |
| Avril | 3 et 6 avril | Etape 2 TEST : animation du volet approvisionnement Objectif : état des lieux des fournisseurs de la zone, bilan des diagnostics sur site : pratiques d'achat locales actuelles et besoins en matière d'approvisionnement et premiers échanges sur l'optimisation de la logistique |
| | Fin avril | Création d'un livrable "stop aux idées reçues" |
| Mai | 16 mai | Formation Module de formation sur les marchés publics (Interbio et 3AR) à destination des territoires tests |
| Juin | 30 mai et 1 ^{er} juin | Etape 3 TEST : animation du volet approvisionnement A destination des cuisiniers et des personnes en charge des commandes Objectif : organisation de la logistique : circuits, horaires, livraison... |

| Chronogramme | | Actions |
|--------------|----------------|--|
| Sept. | 11 sept | Séance d'information aux élus locaux sur le thème : marchés publics et approvisionnement local (à l'occasion de la journée des maires de la Foire de Pau, sous réserve de validation du CA de l'ADM64) |
| | Mi-septembre | Animation du volet approvisionnement A destination des producteurs Objectif : présentation de l'état des lieux des besoins des communes par famille de produits et optimisation de la logistique |
| Oct. | Début octobre | 2 ^{ème} diagnostic sur site pour l'approvisionnement local des territoires tests (conditionné à l'obtention de la subvention DREAL ou DRAAF) |
| | 18 octobre | Forum "Manger Bio&Local, Labels et Terroir" |
| Nov. | Mi-novembre | Formation Module de formation "Actions pédagogiques et lutte contre le gaspillage alimentaire" |
| | | Création d'un livrable sur les bonnes pratiques culinaires |
| Décembre | Début décembre | Etape 4 TEST : animation du volet approvisionnement (élu et agents) Objectif : Suivi/évaluation des pratiques mises en place |
| | Mi-décembre | Réunion du Comité de Pilotage « Manger Bio&Local à la cantine » en présence des représentants du Département et de l'ADM64. |

4. Point d'étape, six mois après la signature de la convention

Douze communes des Pyrénées-Atlantiques sont accompagnées individuellement dans le cadre de « Manger Bio&Local à la cantine ». 3 300 enfants sont ainsi concernés. Six réunions collectives ont d'ores et déjà été organisées sur les territoires. Toutes les communes ont été rencontrées individuellement pour un premier état des lieux. Neuf communes tests vont bénéficier le 16 mai d'une formation gratuite sur les marchés publics alimentaires.

Six collèges, engagés dans Manger Bio&Local, Labels et Terroir, ont participé aux dernières réunions collectives pour faire bénéficier de leur expérience et faciliter la progression des communes voisines dans l'approvisionnement de leur restauration scolaire.

Au-delà du programme individuel, les deux tables rondes organisées le 15 février à Salies-de-Béarn ont réuni plus de 60 personnes. Environ 30 collectivités étaient représentées.

De nombreux outils, mis au point depuis le début du programme avec les collèges et les établissements médicosociaux, ont été transmis aux communes : base de données des fournisseurs locaux, livret des fermes d'accueil pédagogique, livret des signes officiels de qualité, fichier de suivi des achats de produits bio et locaux... Le Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale des P.-A. a, de son côté, mis au point un guide sur les conditions de travail, accompagné d'une grille de réflexion : Produits frais et bruts en restauration collective : des enjeux pour les conditions de travail. D'autres seront prochainement diffusés : livret « du bateau à l'assiette », plaquette « Circuits courts et restauration collective : stop aux idées reçues ».

Au regard des effectifs présents aux différents temps organisés et de l'implication des élus et agents des territoires tests, il est indéniable que « Manger Bio&Local à la cantine » a suscité une forte demande et connaît un engouement avéré de la part des communes tests et au-delà puisque de nouvelles collectivités ont d'ores et déjà affirmé leur souhait de bénéficier du programme, dans une deuxième phase.